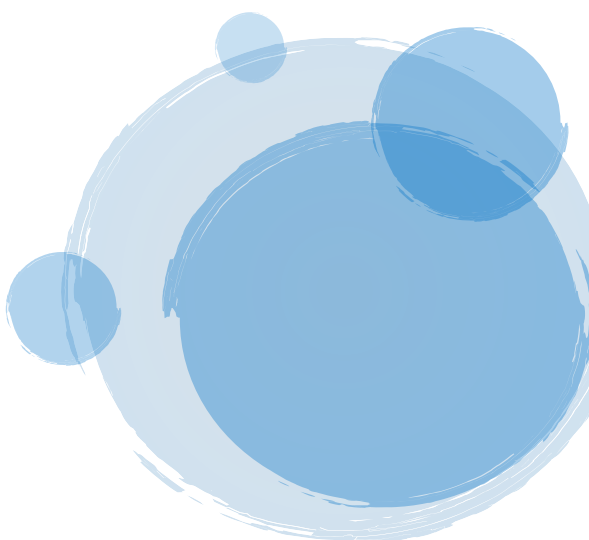




Verpflegungsleitbild Haus für Kinder St. Martin Saaldorf

- ✚ Wir vermitteln Wertschätzung für gutes Essen: wir gehen sorgsam mit Lebensmitteln um, wir verschwenden nichts, wir vermitteln dem Kind, dass Essen wertvoll ist. Wir nehmen uns dafür Zeit.
 - ✚ Wir achten auf Nachhaltigkeit: wir vermeiden Reste, kaufen regional an die Saison angepasst ein und vermeiden beim Einkauf unnötigen Müll
 - ✚ Wir fördern die Gesundheit: wir kochen täglich ein frisches Mittagessen, vorwiegend vegetarisch und überwiegend biologisch und regional
 - ✚ Wir bereiten im Haus gemeinsam mit den Kindern täglich eine Brotzeit aus frischem, überwiegend biologischem und möglichst regionalem Gemüse, Obst und Broten zu
 - ✚ Wir arbeiten wirtschaftlich: wir gehen sparsam mit unseren Ressourcen um und bieten hochwertiges Essen zu fairem Preis an
 - ✚ Wir handeln ganzheitlich: wir sehen die gemeinsamen Mahlzeiten auch als soziales Lernfeld. In unsere pädagogische Arbeit wird das Thema Essen und Trinken immer wieder miteinbezogen
 - ✚ Unser Speiseplan richtet sich nach den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
 - ✚ Wir berücksichtigen Allergien und Unverträglichkeiten einzelner Kinder
- 

1. Pädagogischer Rahmen

Das große Thema „Essen“ ist generell ein Teil unserer pädagogischen Konzeption. Essen ist ein normales kindliches Bedürfnis genauso wie Spielen. Wir vertrauen darauf, dass Kinder von sich aus einen ganz natürlichen Umgang mit Essen entwickeln. Kinder sind von Natur aus neugierig und das macht vor dem Mahlzeiten nicht halt. Darum sind wir der Meinung, dass es reicht den Kindern abwechslungsreiche und leckere Gerichte anzubieten – den Rest schaffen sie ganz von alleine. Durch ein gutes Vorbild von uns, bei dem es auch einmal erlaubt ist mit dem Essen zu spielen, zu experimentieren gelingt es viel mehr bei den Kindern ein natürliches Essverhalten zu fördern. Tischregeln und ein achtsamer Umgang mit den Lebensmitteln lernen die Kinder ganz von selbst durch das Vorbild der anderen und unsere Ermunterungen. Essen wird bei uns grundsätzlich nicht als Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Eine angenehme Atmosphäre bei Tisch mit Gesprächen ist für uns von großer Bedeutung. Außerdem ist es uns wichtig, dass beim Essen immer genügend pädagogische Mitarbeiter zur Begleitung der Kinder anwesend sind.

Wir möchten die Kinder nicht kontrollieren, ihnen vorschreiben was sie wann und in welcher Form ihrem Körper zuführen. Menschen mit Essstörungen berichten übereinstimmend genau das: Dass ihr Essverhalten abgewertet wurde und zwar durch Kommentare, Kontrolle und Zwang.

Die Verpflegung der Kinder ist für uns keine lästige Routine, sondern ein willkommener Anlass, den Kindern die Wertschätzung für gute und gesunde Lebensmittel näher zu bringen. Im Rahmen der gemeinsamen Mahlzeiten erlernen die Kinder viele ganz alltägliche Fähigkeiten. Das gemeinsame Essen stärkt das soziale Miteinander. Wir stärken die Ernährungskompetenzen der Kinder. Sie lernen die eigenen Signale für Hunger und Sättigung zu spüren und die Vielfalt der Lebensmittel und Geschmäcker zu genießen. Unser Ziel ist es, die Kinder zu einem selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen zu befähigen.

2. Gestaltung des Raumes

Die Kinder im Kindergartenbereich nehmen das Mittagessen in unserem neu gestalteten Speisezimmer ein. Der Raum ist hell und hat eine gemütliche und freundliche Atmosphäre. Selbst gewählte Tischgemeinschaften mit bis zu 6 Kindern tragen zu einer familiären Stimmung bei. Selbstverständlich sind die Sitzplätze in Kinderhöhe, für die Kleineren bieten wir eine Sitzerrhöhung für die Füße an. Die Kinder essen auf Tellern aus Porzellan und trinken aus Gläsern. Für jeden steht ein vollständiges Besteck zur Verfügung. Diese wertschätzende Haltung erfahren auch unsere Krippenkinder. Wir verwenden kein Plastikgeschirr. Wir achten darauf, dass die Unterhaltung der Kinder in einer angenehmen Lautstärke stattfindet. Die Kinder dürfen im Vorfeld selber beim Tischdecken helfen.

Die Krippenkinder nehmen das Mittagessen im Essenstüberl ein, das auch eine angenehme und freundliche Atmosphäre hat.



3. Ablauf der Mahlzeiten

Nachdem sich alle Kinder einen Platz an einem Tisch ausgesucht haben, wird gemeinsam ein Gebet oder ein Tischspruch gesprochen. Im Anschluss werden die Kinder über das Tagesmenü informiert. Danach wird das Essen und Trinken für die Kinder in Schüsseln auf den Tisch gestellt. Jedes Kind darf sich selber bedienen und entscheiden was es nimmt. Wir animieren die Kinder zum Probieren, natürlich entscheidet aber jeder selbst was er mag. Die Speisen werden nach Möglichkeit bevorzugt in einzelnen Komponenten angeboten. Wir wollen die Kinder mit gutem Essen begeistern. Das pädagogische Personal isst gerne gemeinsam mit den Kindern am Tisch mit und beteiligt sich an Gesprächen der Kinder. Es gehört zur Vorbildfunktion gegenüber den Kindern, dass sich auch die Mitarbeiter an die mit den Kindern erarbeiteten Regeln halten. Die Kinder werden immer zur Teilhabe ermuntert: Beim Tisch decken, Tisch abräumen, bei der Platzwahl, beim Essen nehmen und Mengen einschätzen lernen. Dadurch fördern wir die Selbständigkeit der Kinder.

Beim Essen achten wir auf eine ruhige, angenehme Atmosphäre mit Tischgesprächen. Den Kindern steht genügend Zeit zum Essen zur Verfügung, jedes Kind kann in seinem individuellen Tempo essen. Nach dem Essen räumen die Kinder ihr benutztes Geschirr und Besteck selbständig weg. Mit Hilfe einer Resteschüssel wollen wir die Kinder anregen, möglichst wenig wegzuworfen bzw im Vorfeld schon nicht zu viel zu nehmen. Unsere Kinder dürfen sich in regelmäßigen Abständen ein Wunschessen auswählen.

Im Sinne der Partizipation haben wir für die Kinder ein Feedbacksystem in Form von Smileys. Nach dem Essen können sie damit ihre Bewertung abgeben.

4. Kommunikation und Information der Eltern

Unser Verpflegungsleitbild steht allen Eltern in ausgedruckter Form und auf unserer Homepage zur Verfügung. Ebenso ist es in der Konzeption unseres Hauses als fester Bestandteil verankert.

Der aktuelle Speiseplan ist für die Eltern auf unserer Elterninformationsapp immer abrufbar.

Die Eltern werden schon bei der Aufnahme über die Grundzüge unserer Verpflegung informiert. Bei dieser Gelegenheit können wir auch über einen besonderen Ernährungsbedarf des Kindes sprechen, den wir gerne nach Möglichkeit berücksichtigen.

Alle Eltern werden in der jährlichen Elternbefragung unter anderem auch zur Verpflegung in unserem Haus befragt und können Wünsche und Anregungen einbringen.

5. Qualität der Gemeinschaftsverpflegung

Speiseplan

Es gibt einen wöchentlich wechselnden Speiseplan nach den Qualitätsstandards der DGE. Es ist uns wichtig, dass sich innerhalb von vier Wochen kein Gericht wiederholt. Für 20 Verpflegungstage werden folgende Kriterien erfüllt:

- 20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln, davon mindestens 4x Vollkornprodukte und maximal 4x Kartoffelerzeugnisse (z. B. Pommes)
- 20 x Gemüse, Salat oder Hülsenfrüchte
- mindestens 8 x Obst

- mindestens 8 x Milch oder Milchprodukte
- maximal 4 x Fleisch oder Wurst
- mindestens 2 x Fisch



Neben dem Speiseplan liegt ein Ordner aus, in dem für alle Gerichte Allergene und Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Wir beziehen auch die Wünsche der Kinder in den Speiseplan mit ein. Jede zweite Woche gibt es ein „Wunschessen“, das sich die Kinder in der Vorwoche selbst ausgesucht haben.

Alle Gerichte sind altersgerecht und werden täglich frisch zubereitet. In der Regel besteht das Mittagessen aus einem Gang, zusätzlich gibt es täglich Salat oder Gemüse. Außerdem gibt es jeden Tag einen Nachtisch, der aus frischem Obst, Joghurt oder Quark oder selten (maximal einmal pro Woche) einer Süßigkeit wie selbst gebackenem Kuchen oder Pudding besteht. Süße Hauptspeisen werden maximal 2 x in 4 Wochen angeboten.

Der aktuelle Speiseplan ist ab Montagvormittag in der Stay Informed App abrufbar und wird an der Küchentür ausgehängt. Zur Veranschaulichung für die Kinder ist er dort auch bebildert.

Lebensmittel

Beim Einkauf achten wir darauf überwiegend regional, saisonal und/oder in Bio-Qualität einzukaufen. Frische und Qualität der Lebensmittel hat dabei oberste Priorität. Wir verzichten nahezu komplett auf Fertigprodukte.

Fleisch wird nach Möglichkeit regional bezogen. Bei der Auswahl von Fisch orientieren wir uns an den Siegeln „MSC“ bzw. „ASC“ -Zertifizierung für nachhaltigen Fischfang

Herkunft/Lieferquellen

Rindfleisch, Wurst: Metzgerei Mayrwirt in Saaldorf.

Eier und Kartoffeln: Biohof Knoll in Haberland.

Brot und Semmeln: Bäckerei Noppinger in Saaldorf, Biobäcker Wahlich in Surheim oder selbst gebacken

Obst und Gemüse, übrige Lebensmittel: EDEKA Stubhann in Surheim, Supermärkte in der nahen Umgebung

Zubereitung und Ausgabe

Das Essen wird täglich frisch zubereitet. Zurzeit werden tagesabhängig etwa 25-40 Mahlzeiten gekocht. Um gleichbleibende Qualität zu garantieren, liegen für alle Gerichte des Speiseplans Standardrezepte mit Zubereitungshinweisen vor. Wir achten darauf, dass die Speisen altersgerecht gewürzt sind. Hierbei

werden frische Kräuter und Gewürze zum Abschmecken der Speisen bevorzugt. Salz wird nur äußerst sparsam verwendet. Es ist Ziel, auf fertige Gewürzmischungen, Glutamat, künstliche Aromen und Farbstoffe zu verzichten.

Wir achten auf eine nährstoffschonende Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten und halten Warmhaltezeiten so kurz wie möglich. Die fertigen Speisen haben eine Mindesttemperatur von 67°C.

Gemüse wird je nach Jahreszeit frisch oder tiefgefroren verarbeitet. Kartoffeln werden selbst geschält.

Getränkeversorgung

Trinkwasser steht allen Kindern jederzeit zur Verfügung. Für die Kleinkinder wird das Wasser in Trinkflaschen die wir im Haus haben gefüllt, sie können jederzeit selbständig oder mit der notwendigen Unterstützung trinken.

Für die größeren Kinder steht das Wasser in Kannen jederzeit gut erreichbar zur Verfügung. Wir achten darauf, dass die Kinder zum Essen mindestens ein Glas austrinken und ermuntern auch zwischendurch zum Trinken.

Verpflegung der Krippenkinder

Der Speiseplan wird so erstellt, dass er für alle Altersgruppen geeignet ist. Wenn nötig kann nach Rücksprache der Speiseplan auf die Bedürfnisse von Krippenkindern angepasst werden und beispielsweise blähende Lebensmittel wie Hülsenfrüchte in geringeren Mengen eingesetzt werden. Außerdem gibt es keine Lebensmittel mit harten Bestandteilen wie Nüssen oder Sonnenblumenkernen.

Essensversorgung mit besonderen Bedürfnissen

Kindern, die aufgrund von Allergien, Unverträglichkeiten oder einer chronischen Erkrankung auf eine besondere Form der Ernährung angewiesen sind, versuchen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten und in Zusammenarbeit mit den Eltern entgegen zu kommen, damit auch sie am Mittagessen teilnehmen können.

Brotzeit

Wir bereiten im Haus gemeinsam mit den Kindern täglich eine Brotzeit aus frischem, überwiegend biologischem und möglichst regionalem Gemüse, Obst und Broten zu. Dazu gibt es jeden Tag eine Besonderheit wie zb. Milchreis, Pizza, Eier, Joghurt, Müsli und vieles mehr.

Umgang mit Süßigkeiten

Zucker wird in so geringer Menge wie möglich eingesetzt, um den Geschmack der Kinder nicht auf süß zu programmieren. Es gibt pro Woche einen süßen Nachtisch wie zum Beispiel selbst gebackenen Kuchen, wobei auch hier versucht wird, denn Zuckergehalt möglichst gering zu halten.

Verpflegung bei Festen und Feiern

Feste mit genussvollem Essen und Trinken stärken das Gemeinschaftsgefühl und bleiben in schöner Erinnerung. Während es zum St.Martinsfest in der Regel Würstel und Plätzchen gibt, haben wir bei anderen Festen sehr oft ein Buffet das von den Eltern selbst zubereitet wird, jeder beteiligt sich daran mit einer Essensspende.

Zum Geburtstag können die Kinder wählen zwischen Salzbrezeln oder ungesüßtem Popcorn.

6.Organisationsqualität

Nachhaltigkeit

In unserer Einrichtungen legen wir - sowohl pädagogische Fachkräfte, als auch Hauswirtschaftskräfte - großen Wert darauf, nachhaltig mit allen Lebensmitteln und den daraus entstehenden Abfällen umzugehen. So sollen die Kinder ein Gefühl und Wertschätzung für die Natur und deren Ressourcen bekommen. Nachhaltigkeit spiegelt sich für uns in folgenden Punkten wieder:

- Saisonale und regionale Lebensmittelauswahl
- Verwendung von Bio-Produkten
- Ausgewogene und vollwertige Speiseplangestaltung
- Möglichst genaue Kalkulation bei Einkauf und Zubereitung der Lebensmittel, um Lebensmittelreste so gut wie möglich zu vermeiden
- Wenig Fleischprodukte (1x pro Woche), stattdessen viel Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte
- Vermeidung bzw. Verringerung von Verpackungsmüll (insbesondere Kunststoffe) und Mülltrennung

Wirtschaftlichkeit

Für uns ist es wichtig gesundes Essen zu einem fairen Preis anzubieten. Dafür setzen wir die finanziellen Mittel sorgfältig ein und planen Einkauf und Personalressourcen genau. Wir kaufen überwiegend zeitnah und frisch ein um Lagerkosten zu sparen. Beim Einkauf achten wir auf Qualität, was mit Billigprodukten nicht möglich ist. In der Preisgestaltung des Essensangebots sehen wir auch unseren sozialen Auftrag, deshalb versuchen wir Preiserhöhungen so weit wie möglich zu vermeiden.

Abrechnung

Die Abrechnung des Essens über die Gemeinde Saaldorf-Surheim erfolgt jeweils bis zur Mitte des folgenden Monats, die Bezahlung erfolgt per Lastschriftzug. Der Abrechnungszeitraum erstreckt sich normalerweise über einen Kalendermonat.

Wird ein Kind am selben Tag bis 8 Uhr entschuldigt, fallen keine Essenskosten an. Die Essensabmeldung obliegt ausschließlich den Eltern.

7. Hygiene

Wir achten streng auf die Einhaltung von Hygieneregeln. Die Mitarbeiter werden jährlich nach Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 1 zum Umgang mit Lebensmitteln belehrt und es wird angeboten Fortbildungen zum Thema Hygiene, Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung wahrzunehmen. Auch die Kinder werden zu guter Hygiene angeleitet, wie z. B. Händewaschen, wegdrehen beim Niesen, Sauberkeit am Tisch, usw.

8. Qualitätskontrolle und Beschwerdemanagement

Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir halbjährlich Speiseplanchecks anhand der Kriterien der DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch. Im Alltag findet ein ständiger Austausch zwischen Küchenpersonal und pädagogischem Personal statt, so dass es immer ein direktes Feedback gibt, ob das Essen geschmeckt hat.

Die Kinder selbst bewerten das Essen in Form von Smileys und können zusätzlich aktiv an der Speiseplangestaltung mitwirken, da es ungefähr alle 2 Wochen ein „Wunschessen“ gibt.

Auch die jährliche Elternbefragung wird zur Qualitätssicherung genutzt. Des Weiteren stehen Küchenpersonal und Verpflegungsbeauftragte jederzeit für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

